

PESCOÇO DE PERU AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de pescoço de peru em pedaços
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 caldo knorr
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de corante
- 3 dentes de alho
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela de pressão, o alho, o knorr, o corante, deixe fritar.

Depois coloque o pescoço de peru, deixe por 20 minutos, retire a pressão.

Coloque o trigo no copo com água fria, mexa bem, volte a panela para o fogo sem pressão e jogue o trigo, sempre mexendo, até engrossar.

Deixe cozinhar por 10 minutos, coloque salsa, cebolinha e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55682-pescoco-de-peru-ao-molho.html>